

VALENTINA®

León

Que en el mejor de los sabores, en el mejor de los encuentros y en el mejor de los momentos solo recuerdes un nombre, **Valentina.**

www.grupomrl.com.mx

ENTRADAS

Papas Valentina

Bastones de papas fritas con delicioso aderezo de limón, culminado con un fondue de queso mozzarella.

\$160

Sopecitos con Tuétano y Chambarete

Suculentos tuétanos de res a la parrilla con suave chambarete, sobre una base de maíz frito.

\$280

Mollejas de Ternera Ahumadas

De cocción lenta e intenso sabor, ahumadas con astilla hickory y acompañadas de salsa martajada con chiltepín.

\$260

Provoleta

Provoleta al horno de brasa en salsa de pimiento marrón ahumados y pimientos del piquillo.

\$240

Alcachofas al Carbón (DSN)

Alcachofas finamente preparadas al carbón y aderezo de ajo rostizado.

\$298

Tuétanos y Esquites

Tuétanos de res a la parrilla con granos de elote blanco cocidos al epazote con chile perón y mantequilla.

\$298

Tartar de Res (DSN)

Tártara de res preparada en mesa, aliñada con aceite de oliva extra virgen, sumo de limón y mostaza de Dijon.

\$330

Fideo Seco

Fideo al chipotle servido sobre cama de aguacate, terminado con crema fresca y queso cotija.

\$130



Barbacoa de Picaña

Picaña high choice de importación, ahumada durante 6 horas y cocida en penca durante 8 horas.

\$320



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



BOTANA

Cecina y Queso Fresco

Tradicional platillo a base de carne seca de res, acompañada de guacamole con la tradicional receta Valentina y queso panela.

\$280

Torta de Lechón

Lechón confitado servido con encurtido xnipec de cebolla morada y chile habanero.

\$220

Empanadas Argentinas

Acompañada de chimichurri argentino.
(Res, humita, Camarones con espinaca, marlín)

\$110 pza.

Lengua de Res

200 gr. de Lengua de Res cocida en su propio jugo, acompañada de salsa martajada.

\$290

Chicarrón de Pork Belly

200 gr. De confitado de Pork Belly al estilo norteño, acompañado de guacamole y chiles toreados.

\$372

Tostada Cantinera

Encurtidos típicos de la región, con una variable de patita de cerdo, sobre una tostada con guacamole y cebollitas encurtidas.

\$110 pza.

Espárragos a la Parrilla

Al carbón, al dente con queso parmesano.

\$180 pza.

Elotes Valentina

Tiernos elotes a las brasas acompañados de una mayonesa de chipotle y queso cotija añejo.

\$140



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

AGUACHILES

De Ceniza (DSN)

Aguachile negro de camarón con cebolla morada, pepino, aguacate y poro, preparado con una salsa de ceniza de habanero y limón. (200 gr)

\$320

Rojito (DSN)

Aguachile rojo de camarón crudo y cocido, en salsa ligeramente picante de chile morita, acompañado de cebolla morada, pepino, aguacate y poro. (200 gr)

\$298

Chicharrón de Bife

Pequeños trozos de bife fritos (190 gr), bañados en salsa aguachile tradicional de la casa y aguacate martajado.

\$290

Atún (DSN)

Frescos cubos de atún montados sobre una base de aguacate marinado con la receta tradicional de Valentina.

\$260

CARPACCIOS

De Atún (DSN)

Láminas de fresco atún aliñado con salsa ponzu, terminado con aguacate, jícama, pepino y chile serrano.

\$240

De Res (DSN)

Láminas de filete de res aliñado con un pesto rústico, jitomate cherry confitado, arúgula y parmesano.

\$320

De Aguacate

Finas láminas de aguacate aderezada con un toque de limón, alcaparras, aceite de oliva y especias.

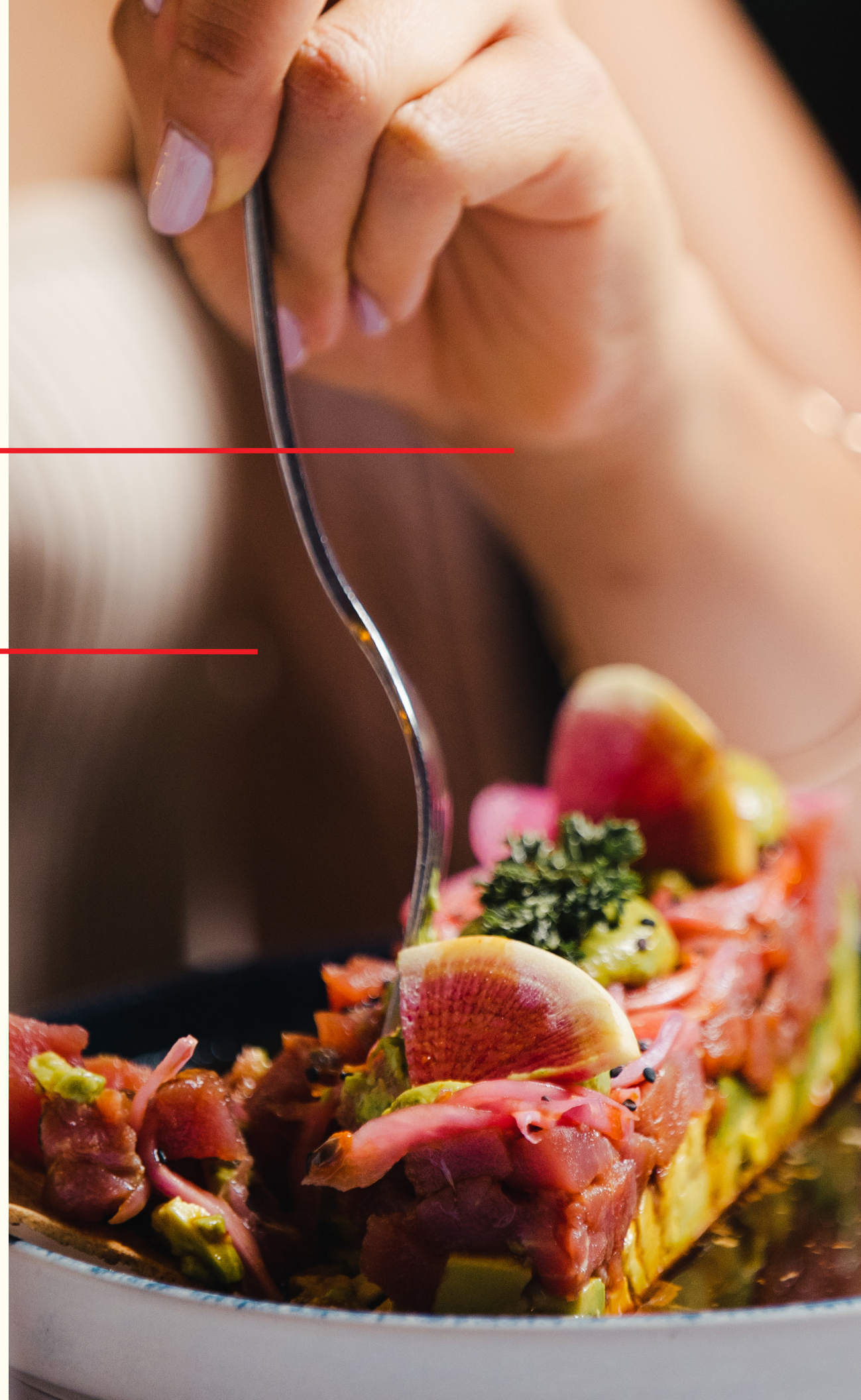
\$220

De Salmón (DSN)

Láminas de salmón marinado con pimentón, aliñado con salsa de soya con chile chipotle y un rasurado de chile serrano, cebolla y cilantro. Al final se agrega aguacate y coles de bruselas rostizadas.

\$260

NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



TACOS

Por orden

Tacos con Copia

Exquisito confitado de filete de res a base de tuétano, servidos en doble tortilla.

\$260

De Vacío

200 gr. de vacío a la parrilla al término de su preferencia. Pídalos con tuétanos o queso mozzarella.

\$280 / Queso: \$290 / Tuétano: \$330

Tacos de Marlín

4 tacos rellenos de marlín guisado servido con aguacate, cebolla encurtida, poro frito y aderezo de chipotle.

\$240

Gobernador

Tortilla con costra de queso mozzarella, camarones, pimiento morrón y cebolla con un aderezo especial de chile chipotle.

\$210

Fideo

Deliciosa combinación de fideo seco dentro de una tortilla, servido con queso, crema y guacamole.

\$130

Por pieza

Taco de Lechón

Lechón confitado servido en tortilla de maíz, acompañado de xnipec de cebolla morada y chile habanero.

\$160

Jaiba

Taco de Jaiba suave sobre tortilla con costra de queso chihuahua, mayonesa de ajo rostizado y mayonesa de habanero.

\$180

Cachetada Rib Eye

Costra de queso chihuahua con laminas de rib eye prime importado, aguacate, servido con xnipec de cebolla morada y chile habanero, sobre tortilla de maíz.

\$190

Taco de Pato

Taco servido sobre tortilla de harina, acompañados de una salsa de dátil, chapulín y xoconostle.

\$140

Tacos Villa-León

Orden de cuatro tacos con cecina americana, chorizo de Huetamo y chicharrón de cerdo, servidos con salsa de chile morita.

\$220



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

De la GRANJA

Milanesa de Pollo

Empanizado milanés acompañado de papas fritas.

\$240

Chamorro de Cantina

Chamorro de cerdo de cocción larga y envuelto en hoja de plátano, acompañado con guacamole y salsa macha.

\$340

Medallones de res a la Bordelesa

Medallones de filete en salsa tradicional bordelesa a base de echalotas, setas, tuétano y vino de bordeaux.

\$460

Suprema al Ajillo

Pechuga de pollo gratinada con queso mozzarella y bañada en una salsa al ajillo con champiñones.

\$260

Milanesa de Res

Filete de ternera empanizado a la milanés acompañado de papas fritas.

\$330



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

Del MIAR

Pulpo Siciliana

Marinado en una salsa italiana acompañado de puré de garbanzo, ensalada herbal y crunch de garbanzo con salsa romesco.

\$440

Salmón Valentina

Salmón a las brasas sobre una atapakua a la poblana acompañado de puré de camote, papas al tequila y crocante de chile negro.

\$340

Atún Mediterráneo

Al horno de brasa bañado en salsa de mantequilla, jitomate cherry, albahaca, aceitunas y un ligero toque de limón y picante. Guarnición de ensalada de la casa.

\$340

Salmón con Alcaparras

Al horno de brasa en salsa cremosa al limón y alcaparras. Guarnición de ensalada de la casa.

\$360

Atún al Pistache

Atún a las brasas sobre una salsa de pistache y costra de ajonjolí negro, acompañado de puré de camote y papas cambray al tequila.

\$340

Camarones a las Brasas

Marinados en salsa zarandeada con base de mayonesa y chile de árbol.

\$390



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



SOPAS

Fideo

La clásica sopa a base de tomate rojo complementada con queso de rancho y la receta especial de Valentina.

\$110

Jugo de Carne

Receta tradicional argentina a base de carne de res acompañado de fresco jardín con cilantro, cebolla y serrano **\$140 /**
Con filete de res y tuétano **\$220**

Tarasca

Tradicional sopa de la región michoacana a base de frijol acompañada de juliana crocante de tortilla, chile negro y queso cotija añejo.

\$120



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

PASTAS

Fetuccini Alfredo

Pasta a base de crema y nuez moscada con un toque de queso parmesano, acompañada de camarones o pollo a elegir.

\$270

Espagueti Carbonara

Tradicional salsa elaborada a base de pancetta de cerdo ahumada, yema de huevo y queso grana padano.

\$210

Lasagna Bolognesa

Tradicional lasagna horneada, con carne molida de res y queso mozzarella, bañada en salsa ragú con un toque de queso parmesano.

\$280

Fusilli Frutti Di Mare

Mejillones, almejas, calamares y camarones salteados con echalote a la mantequilla y desglasados con vino blanco, condimentado con salsa de tomate ligeramente picante.

\$290

Ensaladas

César (DSN)

Tradicional receta de Tijuana, acompañada con 150 gr de pollo al grill, crutones, jitomate cherry y queso parmesano.

\$220

Aldama

Lechuga iceberg aderezada con bluecheese y servida con jitomate bola, aguacate, huevo cocido, cebolla morada y pistache.

\$220 / Pídelo con chicharrón norteño / \$290

Valentina

Espinaca baby, manzana verde, queso de cabra con un toque de arándano y nuez caramelizada aliñada con una vinagreta de tocino al balsámico.

\$220

Mixta

Mezcla de lechuga con queso de cabra, pera, frutos secos y prosciutto, aliñada con aderezo de vinagre de sidra y miel de maguey.

\$210

De nuestra horna de BRASA

🍷 New York (400 gr)

Prime

\$630/

Mojo de ajo al chiltepín.

\$650

🍷 Rib Eye (400 gr)

Prime

\$750

Vacío (400 gr)

High choice

\$540

Arrachera (300 gr)

High choice

\$340

Entraña (400 gr)

High choice

\$630

Asado de Tira (400 gr)

High choice

\$630



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



CORTES XL

🕒 **New York (700 gr)**

Prime
\$1,200

🕒 **Rib Eye (700 gr)**

Prime
\$1,300

Vacío (1 Kg)

High Choice
\$1,300

Asado de Tira (700 gr)

High Choice
\$940

Porterhouse (1 Kg)

High Choice
\$1,688

Guarniciones

Puré de Papa

Papas a la Francesa

Papas al Tequila

Papas Trufadas

Vegetales a la Parrilla

Puré de Camote

Guacamole

Espinacas a la Crema

Espárragos

Nota:

Todos nuestros cortes incluyen una guarnición a elegir
/ Nuestros cortes XL incluyen 2 guarniciones a elegir
/ Guarnición extra \$90



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.



PIZZAS

Margarita

Tradicional receta italiana con jitomate y albahaca.

\$270

Marlín

Pizza a base de salsa pomodoro, queso mozzarella y nuestra receta tradicional de marlín.

\$320

San Danielle

De jamón serrano y arúgula.

\$320

Hawaiana

Tradicional pizza a base de piña y jamón.

\$290

Pepperoni

La ya conocida y famosa pizza con pepperoni

\$290

Malagueña

Base de pesto tradicional, cubierta de queso mozzarella, pancetta y deliciosa pasta carbonara con ligero toque picante.

\$320



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

POSTRES

Pastel de Zanahoria

Esponjoso bizcocho de zanahoria con un toque especiado, nuez, un budín de mantequilla y queso crema coronado con caramelo salado.

\$220

Cheesecake de Manzana

Cremoso, elaborado con manzana y nuestra exquisita mezcla de canela, acompañado de una bola de helado de vainilla, crumble, nuez y decorado con cajeta.

\$220

Pastel de Campechana

Campechanas cubiertas de helado de vainilla y cajeta.

\$240

Flan Casero

La especialidad de la casa, delicioso flan cremoso, acompañado de dulce de leche y crema montada.

\$220

Volcán de Dulce de Leche

Delicioso volcán de dulce de leche. Simplemente delicioso. (20 min)

\$220

Coulant de Chocolate

Suave bizcocho de chocolate con relleno líquido de chocolate bañado en más chocolate, acompañado de helado de vainilla. (20 min)

\$250

Pastel Bruce

Deliciosas capas de bizcocho húmedo de chocolate, relleno y cubierto con nuestro especial ganache de chocolate semiamargo acompañado de salsa de chocolate y fresas naturales.

\$220



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.

BEBIDAS

Refresco	(355 ml)	\$48
Perrier	(330 ml)	\$78
San Pellegrino	(750 ml)	\$144
Topo Chico	(355 ml)	\$52
Topo Chico	(750 ml)	\$180
Botella de Agua	(600 ml)	\$40
Agua de Coco	(330 ml)	\$60
Limonada	(355 ml)	\$52
Naranjada	(355 ml)	\$52
B:OOST	(235 ml)	\$68
Red Bull	(250 ml)	\$78
Coctel sin Alcohol		\$98
Café Americano		\$48
Café Capuchino		\$60
Café Espresso		\$48
Café Irlandés		\$180
Tea Forte		\$80

CERVEZA

Corona	(355 ml)	\$60
Corona Light	(355 ml)	\$50
Victoria	(355 ml)	\$50
Pacífico Clara	(355 ml)	\$50
Modelo Especial	(355 ml)	\$60
Negra Modelo	(355 ml)	\$60
Michelob Ultra	(355 ml)	\$60
Stella Artois	(330 ml)	\$60
Corona Cero	(355 ml)	\$50

ARTESANAL

La Brú	(355 ml)	\$90
<small>(IPA, Porter, Lager, Stout)</small>		

V
VALENTINA®

MRL
GRUPO MRL



NOTA (DSN): Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene. Estos productos se consumen a consideración del comensal.





Cocelería de autor

Lucio Negroni

Mezcal Unión, junto con las notas de Campari y el sabor del Vermouth Rosso. Nuestro cóctel ahumado y saborizado con notas de jamaica crean el equilibrio de nuestro negroni.

\$220

Baldomero

Gin Tanqueray, nuestra mezcla de frutos rojos con jarabe de jengibre y un toque de refresco de jengibre para tener la armonía perfecta.

\$220

Lágrimas de Sirena

Beefeater Pink con una gran infusión de sandía y una pequeña paleta de grosella.

\$220

Piñita Asada

Delicioso Mezcal Unión Uno con el sabor ahumado de la piña asada nuestro jarabe de especias, la frescura de la hierbabuena y el pepino hacen de nuestro cóctel algo muy fresco.

\$220

Henry

El agradable sabor del Cognac Hennessy Very Special, más un toque de refresco de jengibre y la perfecta acidez de cítricos.

\$220

Bubble Gum

Delicioso sabor a sandía con todo el poder de la ginebra Tanqueray convirtiéndolo en un cóctel muy fresco y perfumado.

\$220

Artesano

Whisky J.W Etiqueta negra con infusión de manzanilla y jarabe de maracuyá con unas hojuelas de jengibre.

\$220

Diablito

Cóctel súper divertido con mezcal Unión Uno y la frescura del arándano infusionado con sandía.

\$220

La Patrona

Martini con gin Tanqueray, más la frescura de la sandía, la infusión herbal de la albahaca, su nota cítrica y un toque de granada.

\$220

Lucca

Beafeater Pink saborizado con ron de coco, más la magia del maracuyá y la acidez de un toque de limón eureka.

\$220

*TODOS NUESTROS TRAGOS SON DOBLES (3 OZ) EN DESTILADOS A EXCEPCIÓN DE COCTELERÍA, CERVEZA Y VINOS. PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE EDAD.

Vinos Blancos

MÉXICO

		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
<i>(Parras Coahuila)</i>			
Casa Madero 2V	750 ml	-	\$920
Casa Madero Vino Naranja	750 ml		\$1,800
Henri Lurton Vino Naranja Reserva <i>(Valle de Guadalupe)</i>	750 ml	\$280	\$1,400

ESPAÑA

Medieval Tuercebotas Graciano <i>(Rioja)</i>	750 ml	-	\$728
Beronia Verdejo <i>(Rueda)</i>	750 ml	\$165	\$810
Diamante Original Semi-dulce <i>(Rioja)</i>	750 ml	-	\$700
Rías del Mar <i>Albariño (Rías Braixas)</i>	750 ml	-	\$1,100
Viña Esmeralda <i>Moscatel, Gewürztraminer (Penedés)</i>	750 ml	\$155	\$750

FRANCIA

Domianes Schlumberger <i>Riesling (Alsacia)</i>	750 ml	-	\$1,460
Louis Jadot Pouilly Fuisse <i>(Bourgogne)</i>	750 ml	-	\$2,200

Vinos Rosados

MÉXICO

Casa Madero V <i>(Parras Coahuila)</i>	750 ml	-	\$920
---	--------	---	-------

CHILE

Santa Digna <i>Cabernet Sauvignon (Valle Central)</i>	750 ml	-	\$700
--	--------	---	-------

FRANCIA

Whispering Angel <i>Cinsault, Garnacha, Rolle.</i>	750 ml	\$320	\$1,490
STUDIO by Miraval <i>Cinsault, Garnacha, Rolle, Tibouren.</i>	750 ml	-	\$1,400
Minuty Prestige <i>Grenache, Cinsault, Syrah.</i>	750 ml	.	\$1,400

Vinos Tintos

MÉXICO

Valle de Guadalupe

		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Gran Ricardo Monte Xanic	750 ml	-	\$3,000
Santo Tomás Barbera	750 ml	-	\$1,160
Santo Tomás Duetto	750 ml	-	\$2,800
Adobe de Guadalupe Jardín Secreto	750 ml	-	\$1,660
Convertible Rojo Ruby Cabernet, Zinfandel, Nebbiolo, Colombard	750 ml	-	\$1,220
Fauno Nebbiolo, Cabernet Sauvignon	750 ml	-	\$2,260
Pies de Tierra Syrah, Tempranillo	750 ml	-	\$1,500
Mariatinto	750 ml	-	\$1,760
Ícaro	750 ml	-	\$2,380
Vino de Piedra	750 ml	-	\$2,498

Parras Coahuilã

Casa Madero 3V	750 ml	-	\$1,000
Casa Madero Gran Reserva 3V	750 ml	-	\$1,688
Casa Madero Gran Reserva Syrah	750 ml	-	\$1,688
Casa Madero Merlot	750 ml	-	\$1,000
Casa Madero Syrah	750 ml	-	\$1,000

ARGENTINA

Mendoza

Altos Las Hormigas Malbec Terroir	750 ml	-	\$1,160
Salentein Malbec Reserva	750 ml	-	\$1,100
Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon Reserva	750 ml	\$230	\$1,160
Terrazas de los Andes Malbec Reserva	750 ml	\$230	\$1,160

ESPAÑA

Toro

Pintia	750 ml	-	\$3,380
Termes (<i>Numanthia</i>)	750 ml	-	\$2,040
Numanthia	750 ml	-	\$2,900

Rioja

Beronia Crianza	750 ml	-	\$960
Beronia Reserva	750 ml	-	\$1,728
Beronia Gran Reserva	750 ml	-	\$2,378
Roda Reserva	750 ml	-	\$2,340
Macán Clásico	750 ml	-	\$3,000
CVNE Imperial	750 ml	-	\$1,900
Remírez de Ganuza	750 ml	-	\$3,500

	<i>Ribera del Duero</i>	<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Callejo Flores de Callejo	750 ml	-	\$1,200
Parajes de Callejo	750 ml	-	\$1,980
Pesquera Crianza	750 ml	-	\$1,500
Pesquera Reserva	750 ml	-	\$2,400
Pago de Carraovejas	750 ml	-	\$2,480
Arzuaga Crianza	750 ml	\$350	\$1,620
Arzuaga Reserva	750 ml	-	\$4,800
Arzuaga Gran Reserva	750 ml	-	\$6,200
Celeste Crianza	750 ml	\$260	\$1,300
Celeste Reserva	750 ml	-	\$2,800
Matarromera Crianza	750 ml	-	\$1,980
Matarromera Reserva	750 ml	-	\$3,000
Matarromera Prestigio	750 ml	-	\$5,200
Vega Sicilia Único	750 ml	-	\$17,200
Vega Sicilia 5° Valbuena	750 ml	-	\$6,800
Alión	750 ml	-	\$4,060
PSI By Pingus	750 ml	-	\$2,340
Flor de Pingus	750 ml	-	\$4,800

Penedès

Atrium Merlot	750 ml	-	\$1,200
Más La Plana	750 ml	-	\$2,600
Salmos	750 ml	-	\$1,650

Priorat

ITALIA

Poggio al Tesoro Mediterra Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon (Toscana)	750 ml	-	\$886
Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo (Puglia)	750 ml	-	\$1,020
Terrelíade Nero Davola (Sicilia)	750 ml	-	\$1,200
Teuto Costa Toscana Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon (Toscana)	750 ml	-	\$1,640

CHILE

Valle Central

Santa Digna Carménère	750 ml	\$160	\$750
------------------------------	--------	-------	-------

USA

Napa Valley

Caymus Cabernet Sauvignon	750 ml	-	\$4,000
----------------------------------	--------	---	---------

FRANCIA

Margaux de Brane (Margaux)	750 ml	-	\$2,800
Frank Phélan (Saint Estéphe)	750 ml	-	\$2,280
Louis Jadot Pinor Noir (Bourgogne)	750 ml	-	\$1,640

CHAMPAGNE

		<i>Copeo</i>	<i>Botellà</i>
Moët & Chandon Brut	750 ml	-	\$2,800
Moët & Chandon Brut Mini	375ml	-	\$1,400
Moët & Chandon Nectar Imperial	750 ml	-	\$3,000
Moët & Chandon Rosé	375 ml	-	\$3,348
Moët & Chandon Ice	700 ml	-	\$3,400
Dom Pérignon	700 ml	-	\$8,600
Dom Pérignon Luminus	750 ml	-	\$10,600
Armand de Brignac Brut	750 ml	-	\$16,200
Armand de Brignac Rosé	750 ml	-	\$16,200
Veuve Clicquot Brut	750 ml	-	\$3,000
Louis Roederer Brut Premier	750 ml	-	\$3,800
Lanson Rosé	750 ml	-	\$3,000

PROSECCO

Torresella	750 ml	-	\$900
Antica	750 ml	-	\$900

ESPUMOSOS

Chandon Delice	750 ml	\$240	\$1,200
Chandon Garden Spritz	750 ml	\$240	\$1,200

JEREZ Y OPORTO

Casals (Vermouth)	750 ml	\$160	\$1,280
Tío Pepe (Jerez)	700 ml	\$130	\$1,140
Ferreria Tawny	700 ml	\$130	\$1,140
Ferreira Blanco	750 ml	\$130	\$1,140

GRAPPA

Grappa Piave Cuore	700 ml	\$180	\$1,280
--------------------	--------	-------	---------

Tequilas

		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Maestro Dobel Blanco	750	\$264	\$1,860
Maestro Dobel Reposado	750	\$292	\$2,046
Maestro Dobel Diamante	700	\$308	\$2,400
Maestro Dobel Pavito	750	\$374	\$2,684
Maestro Dobel Tahona	750	\$242	\$1,940
Maestro Dobel 50 Cristalino	750	\$950	\$8,246
Maestro Dobel Etelier	750	\$1,782	\$10,528
Maestro Dobel MX	750	\$950	\$8,246
Maestro Dobel 50 1967 Extra Añejo	750	\$2,904	\$20,640
Reserva De La Familia Platino	750	\$426	\$3,102
Reserva De La Familia Reposado	750	\$476	\$3,740
Reserva De La Familia Añejo Cristalino	750	\$594	\$4,620
Reserva De La Familia Añejo	750	\$924	\$6,598
Tradicional Reposado	950	\$220	\$1,452
Tradicional Plata	950	\$214	\$1,452
Tradicional Cristalino	750	\$270	\$1,864
Gran Centenario Plata	700	\$190	\$1,400
Centenario Reposado	700	\$190	\$1,400
Centenario Añejo	695	\$286	\$2,002
Centenario Añejo Cristalino	750	\$572	\$4,620
Centenario Leyenda	750	\$832	\$6,652
Centenario Gallardo	750	\$2,420	\$18,480
1800 Blanco	700	\$260	\$1,672
1800 Reposado	700	\$274	\$1,806
1800 Añejo	700	\$330	\$2,070
1800 Cristalino	700	\$380	\$2,732
1800 Milenio	700	\$1,070	\$7,128
Don Julio Blanco	750	\$346	\$2,470
Don Julio Reposado	750	\$354	\$2,494
Don Julio 70 Cristalino	750	\$368	\$2,710
Don Julio 1942	750	\$950	\$7,128
Don Julio Ultima Reserva	750	\$3,300	\$19,800
Herradura Plata	700	\$220	\$1,672
Herradura Reposado	700	\$308	\$2,138
Herradura Ultra	750	\$332	\$2,494
7 Leguas Blanco	700	\$308	\$2,306
7 Leguas Reposado	750	\$354	\$2,494
Patrón Reposado	750	\$320	\$2,310
Patrón Añejo	750	\$348	\$2,496
Casa Dragones Blanco	750	\$594	\$4,870
Casa Dragones Joven	750	\$1,426	\$9,266
Defrente Blanco	750	\$216	\$1,900
Luna Azul Blanco	750	\$200	\$1,304
Luna Azul Reposado	750	\$210	\$1,426
Don Ramón Añejo Cristalino Platinum	700	\$286	\$2,178
Don Ramón Plata Platinum	700	\$210	\$1,540
Don Ramón Plata Edicion Luis Miguel	750	\$814	\$6,468

Tequilas

		<i>Copeo</i>	<i>Botellã</i>
Volcán Blanco	750 ml	\$448	\$3,212
Volcán Añejo Cristalino	750 ml	\$712	\$5,590
Volcán X.A.	750 ml	\$1,426	\$9,266
Volcán Blanco Tahona	750 ml	\$916	\$7,366
Altos Plata	750 ml	\$248	\$1,782
Altos Reposado	750 ml	\$286	\$2,052
Tesoro Azul Cristalino	750 ml	\$234	\$1,900
Tesoro Azul Blanco	750 ml	\$178	\$1,426
Tesoro Azul Reposado	750 ml	\$234	\$1,900
Clase Azul Plata	750 ml	\$1,122	\$8,910
Clase Azul Reposado	750 ml	\$1,356	\$10,692

Mezcales

400 conejos Joven Espadín	750 ml	\$238	\$1,806
400 conejos Reposado Espadín	750 ml	\$272	\$1,972
400 conejos Espadín, Tobalá	750 ml	\$286	\$2,254
400 conejos Espadín, Cuishe	750 ml	\$294	\$2,308
Creyente Espadín	750 ml	\$308	\$2,440
Creyente Cristalino Reposado Espadín	750 ml	\$352	\$2,528
Creyente Cuishe	750 ml	\$436	\$3,336
Creyente Tobalá	750 ml	\$474	\$3,594
Mezcal Unión Uno	750 ml	\$298	\$2,266
Ojo de Tigre Joven Espadín Tobalá	750 ml	\$358	\$2,696
Ojo de Tigre Reposado Espadín Tobalá	750 ml	\$358	\$2,696
MonteLobos Espadín	750 ml	\$332	\$2,494

Ginebra

Tanqueray	750 ml	\$244	\$1,862
Tanqueray Sevilla	750 ml	\$264	\$2,002
Tanqueray Rangpur	750 ml	\$264	\$2,002
Tanqueray Bossa Nova	750 ml	\$268	\$2,136
Tanqueray Ten	750 ml	\$332	\$2,400
Hendrick s	750 ml	\$368	\$2,970
Bombay	750 ml	\$270	\$1,996
Beefeater	750 ml	\$244	\$1,806
Beefeater Pink	750 ml	\$286	\$2,068
Beefeater Blackberry	750 ml	\$286	\$2,068
Beefeater 24	750 ml	\$360	\$2,850
Monkey 47	500 ml	\$606	\$3,446

*TODOS NUESTROS TRAGOS SON DOBLES (3 OZ) EN DESTILADOS A
EXCEPCIÓN DE COCTELERÍA, CERVEZA Y VINOS. PROHIBIDA LA
VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE EDAD.

Ron

		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Matusalem Platino	750 ml	\$164	\$1,094
Matusalem Clásico	750 ml	\$174	\$1,164
Matusalem Gran Reserva 15 Años	750 ml	\$226	\$1,542
Matusalem Gran Reserva 18 Años	750 ml	\$308	\$2,196
Matuselm Gran Reserva 23 Años	750 ml	\$474	\$3,498
Matusalem XO	750 ml	\$946	\$7,700
Kraken Black	750 ml	\$152	\$1,094
Kraken Ghost	750 ml	\$148	\$1,094
Zacapa 23 Años	750 ml	\$434	\$3,278
Zacapa XO	750 ml	\$932	\$7,184
Captain Morgan	750 ml	\$176	\$1,236
Bacardí Blanco	980 ml	\$180	\$1,500
Bacardí Añejo	750 ml	\$176	\$1,236
Bacardí 8 Años	700 ml	\$220	\$1,640
Eminente Reserva	750 ml	\$430	\$3,446
Havana Club 3 Años	750 ml	\$178	\$1,408
Havana Club 7 Años	750 ml	\$218	\$1,672
Havana Club Selección	750 ml	\$462	\$3,396
Malibú	750 ml	\$154	\$1,166
Appleton Estate	750 ml	\$178	\$1,672
Flor de Caña Gold 4 Años	750 ml	\$164	\$1,164
Flor de Caña Gran Reserva 12 Años	750 ml	\$298	\$2,376
Flor de Caña Gran Reserva 18 Años	750 ml	\$332	\$2,614
Flor de Caña Gran Reserva 25 Años	750 ml	\$998	\$7,604

Brandy

Torres 5	700 ml	\$196	\$1,166
Torres 10	700 ml	\$262	\$1,496
Torres XV	700 ml	\$298	\$2,376
Torres XX	700 ml	\$476	\$3,446
Torres Alta Luz Cristalino	700 ml	\$306	\$2,308
Azteca de Oro	700 ml	\$192	\$1,166
Terry Centenario	700 ml	\$264	\$1,482
Magno	700 ml	\$264	\$1,482
Jaime I	700 ml	\$928	\$5,940
Grand Duque D Alba	700 ml	\$476	\$3,400
Cardenal Mendoza	700 ml	\$422	\$3,088

***TODOS NUESTROS TRAGOS SON DOBLES (3 OZ) EN DESTILADOS A EXCEPCIÓN DE COCTELERÍA, CERVEZA Y VINOS. PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE EDAD.**

Whisky

		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Bushmills Black Bush	750 ml	\$286	\$2,022
Bushmills Single malt 10 años	750 ml	\$404	\$2,852
Bushmills Single malt 12 años	750 ml	\$426	\$3,092
Bushmills Black Bush 16 años	750 ml	\$618	\$5,464
Bushmills Black Bush 21 años	750 ml	\$2,138	\$15,180
J.W. Etiqueta Roja	750 ml	\$212	\$1,356
J. W. Etiqueta Negra	750 ml	\$332	\$2,710
J. W. Etiqueta Double Black	750 ml	\$434	\$3,184
J.W. Black Ruby	750 ml	\$454	\$3,564
J. W. Etiqueta Verde	750 ml	\$712	\$5,586
J. W. Etiqueta Dorada	750 ml	\$550	\$4,400
Johnnie Walker 18	750 ml	\$820	\$6,180
J. W. Etiqueta Azul	750 ml	\$1,426	\$11,330
J. W. King George V	750 ml	\$3,802	\$24,200
Buchanans 12	750 ml	\$330	\$2,596
Buchanans Master	750 ml	\$372	\$2,970
Buchanans Piña	750 ml	\$368	\$2,882
Buchanans 18	750 ml	\$712	\$5,586
Buchanans Red Seal	750 ml	\$1,320	\$11,286
Old Parr 12	750 ml	\$286	\$2,246
Singleton 12	750 ml	\$476	\$3,564
Bulleit Bourbon	700 ml	\$308	\$2,068
The Macallan 12	700 ml	\$512	\$4,040
The Macallan 15	700 ml	\$1,130	\$8,672
The Macallan Rare Cast	700 ml	\$1,614	\$13,068
Buffalo Trace	750 ml	\$214	\$1,694
Eagle Rare	750 ml	\$306	\$2,442
Glenfindich 12 Single Malt	750 ml	\$476	\$3,326
Glenfindich 15 Single Malt	750 ml	\$510	\$4,992
Glenfindich 18 Single Malt	750 ml	\$832	\$6,416
Glenfindich 21 Singlet Malt	750 ml	\$2,022	\$14,850
Glenmorangie The Original	700 ml	\$380	\$3,018
Jack Daniels	700 ml	\$234	\$1,642
Jack Daniels Honey	750 ml	\$234	\$1,642
Jack Daniels Gentleman	700 ml	\$332	\$2,494
Jack Daniels Single Barrel	750 ml	\$354	\$2,640
Chivas Reagal 12	750 ml	\$308	\$2,245
Chivas Reagal Extra	700 ml	\$436	\$3,148
Chivas Reagal 15	750 ml	\$476	\$3,802
Chivas 18 Años	750 ml	\$562	\$4,510
Chivas Royal Salute 21	750 ml	\$1,188	\$9,504
Ballantine's Finest	750 ml	\$192	\$1,236
Fireball Cinamon	750 ml	\$326	\$1,782

***TODOS NUESTROS TRAGOS SON DOBLES (3 OZ) EN DESTILADOS A EXCEPCIÓN DE COCTELERÍA, CERVEZA Y VINOS. PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE EDAD.**

Vodka

		<i>Copeo</i>	<i>Botellã</i>
Smirnoff 21	750 ml	\$194	\$1,284
Smirnoff XI Tamarindo	750 ml	\$194	\$1,284
Smirnoff Guava	750 ml	\$194	\$1,284
Ketel One	750 ml	\$312	\$1,936
Ciroc	750 ml	\$310	\$2,376
Stolichnaya	700 ml	\$226	\$1,426
Stolichnaya Elite	750 ml	\$356	\$2,554
Absolut Azul	750 ml	\$200	\$1,414
Absolut Mandarin	750 ml	\$200	\$1,414
Absolut Pears	750 ml	\$200	\$1,414
Absolut Raspberri	750 ml	\$200	\$1,414
Absolut Lime	750 ml	\$200	\$1,414
Belvedere	750 ml	\$356	\$2,506
Grey Goose	750 ml	\$332	\$2,376

Cognac

Hennessy VSOP	700 ml	\$464	\$3,682
Hennessy XO	700 ml	\$1,426	\$11,550
Martell VSOP	700 ml	\$464	\$3,682
Martell Blue Swift	700 ml	\$502	\$3,960
Martell Cordon Blue	700 ml	\$1,760	\$13,200
Martell XO	700 ml	\$1,426	\$11,550
Courvoisier VSOP	700 ml	\$464	\$3,682

Licores

Licor 43	\$218	Campari	\$216
Licor 43 Horchata	\$176	Midori	\$226
Baileys	\$218	Absinth	\$334
Torres Mazapan	\$196	Frangelico	\$226
Libor	\$216	Sambuca Vaccari Blanco	\$216
Amaretto Disaronno	\$264	Sambuca Nero	\$228
RumChata	\$240	Jaggermeister	\$264
Licor Pacharán Zoco	\$198	Hpnotiq	\$334
Anis Cadenas	\$202	Strega	\$298
Chinchón Seco	\$194	Kahlúa	\$154
Chinchón Dulce	\$194	Chartreuse Amarillo	\$380
Chinchón Campechano	\$194	Chartreuse Verde	\$394
Grand Marnier	\$286	Aperol	\$218
Fernet Branca	\$264	Limoncello Caravela	\$154
Galliano	\$216	St. Germain	\$304
Casals (Vermouth)	\$176		

Cerveza

Corona	355 ml	\$56
Corona Light	355 ml	\$56
Victoria	355 ml	\$56
Pacífico Clara	355 ml	\$66
Negra Modelo	355 ml	\$66
Modelo Especial	355 ml	\$66
Michelob Ultra	355 ml	\$66
Stella Artois	330 ml	\$66
Corona Cero (Sin alcohol)	355 ml	\$56

Artisanal

La Brü (IPA Stout, Porter, lager)	355 ml	\$100
La Brü Edicion MRL 355 ml	335 ml	\$100

Refrescos y más

Refresco	335 ml	\$52
Perrier	330 ml	\$86
Perrier	750 ml	\$120
San Pellegrino	750 ml	\$180
Topo Chico	750 ml	\$120
Topo Chico	355 ml	\$66
Agua Embotellada	600 ml	\$44
Agua de Coco	330 ml	\$66
Limonada	335 ml	\$58
Naranjada	335 ml	\$58
B:ooost	235 ml	\$74
Red Bull	250 ml	\$86
Cóctel sin alcohol		\$108

Café y té

Café Americano	\$52
Café Capuccino	\$66
Café Espresso	\$52
Café Irlándes	\$198
Tea Forte	\$88

*TODOS NUESTROS TRAGOS SON DOBLES (3 OZ) EN DESTILADOS A EXCEPCIÓN DE COCTELERÍA, CERVEZA Y VINOS. PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE EDAD.

VALENTINA®

León

In the finest flavors, the greatest company, and
the most perfect moments, may you remember
only one name, **Valentina.**

www.grupomrl.com.mx

STAR TERS

Valentine Fries

Crispy French fries tossed in a bright lemon dressing, finished with a melted mozzarella cheese fondue.

\$160

Sopes with Bone

Succulent grilled beef bone marrow with tender braised shank, served over a crispy corn base.

\$280

Smoked Veal Sweetbreads

Slow-cooked for deep flavor, smoked with hickory wood and served with a crushed chile salsa and chiltepin pepper.

\$260

Grilled Provoleta Cheese

Wood-fired provoleta cheese in a smoked brown pepper sauce with piquillo peppers.

\$240

Charcoal-Grilled

Char-grilled artichokes, delicately prepared and served with roasted garlic dressing.

\$298

Grilled Bone Marrow & Street

Succulent grilled beef bone marrow with tender braised shank, served over a crispy corn base.

\$298

Beef Tartare (DSN)

Tableside-prepared beef tartare, dressed with extra virgin olive oil, fresh lime juice, and Dijon mustard.

\$330

Dry Fideo Pasta

Chipotle-infused fideo pasta served over avocado, finished with fresh cream and cotija cheese.

\$130



Picanha Barbacoa

Imported picanha, smoked for 6 hours and slow-cooked in banana leaf for 8 hours.

\$320



Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.

Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.



SNACKS

Beef Tongue

200 g of beef tongue slow-cooked in its own juices, served with a crushed chili salsa.

\$290

Crispy Pork Belly

200 g of confit pork belly, northern-style, served with guacamole and blistered chiles.

\$372

Confit Pork Sandwich

Confit suckling pig served with red onion xnipec and habanero pepper.

\$220

Argentinian Empanadas

Served with traditional chimichurri. (Beef, humita, shrimp with spinach, marlin)

\$110 each.

Air-Dried Beef & Fresh

Traditional dish made with air-dried beef, served with guacamole prepared using Valentina's signature recipe and fresh panela cheese.

\$280

Cantina-Style Tostada

Regional pickled vegetables with a pork trotter variation, served over a crispy tostada with guacamole and pickled onions.

\$110 each.

Grilled Asparagus

Char-grilled, cooked al dente and finished with parmesan cheese.

\$180 each.

Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.



Valentina Street

Tender corn on the cob brushed with chipotle mayonnaise and cotija cheese.

\$140



AGUACHILES

Black Aguachile (DSN)

Shrimp aguachile with red onion, cucumber, avocado, and leek, prepared with a habanero ash and lime sauce.

(200 g)

\$320

Red Aguachile (DSN)

Shrimp aguachile with raw and cooked shrimp, in a mildly spicy morita chili sauce, served with red onion, cucumber, avocado, and leek. (200 g)

\$298

Crispy Beef Bites Aguachile

Crispy fried beef pieces (190 g), tossed in the house aguachile sauce and served with crushed avocado.

\$290

Tuna Aguachile (DSN)

Fresh tuna cubes served over a base of marinated avocado, prepared with Valentina's traditional recipe.

\$260

CARPACCIOS

Tuna Carpaccio (DSN)

Thin slices of fresh tuna dressed with ponzu sauce, finished with avocado, jicama, cucumber, and serrano chili.

\$240

Beef Carpaccio (DSN)

Thin slices of beef tenderloin dressed with rustic pesto, confit cherry tomatoes, arugula, and parmesan.

\$320

Avocado Carpaccio

Delicate slices of avocado dressed with a touch of lime, capers, olive oil, and spices.

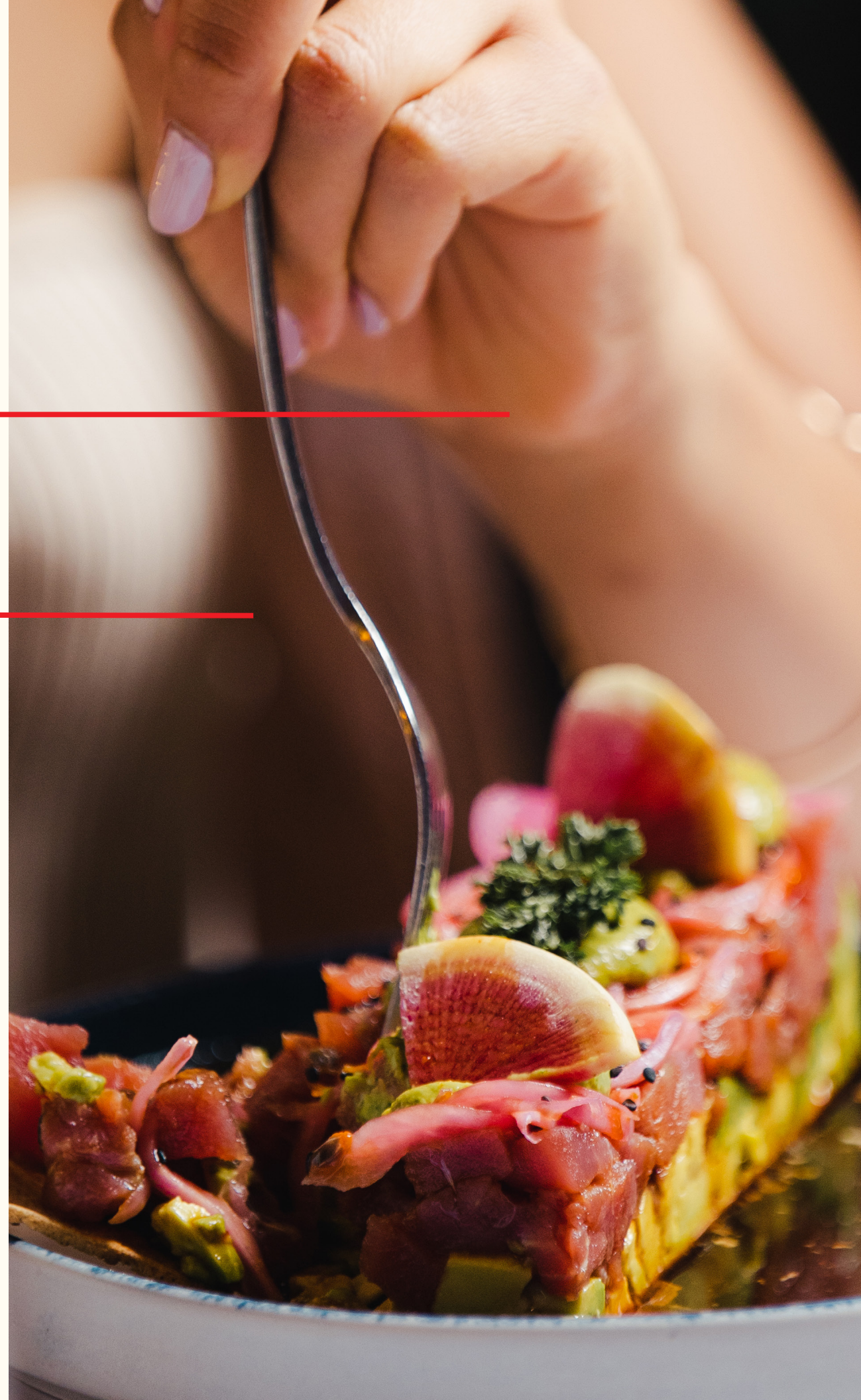
\$220

Salmon Carpaccio (DSN)

Thin slices of salmon marinated with paprika, dressed with soy and chipotle sauce, topped with serrano chili, onion, and cilantro. Finished with avocado and roasted Brussels sprouts.

\$260

Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.



TACOS

By order

Bone Marrow Beef Tacos

Delicate beef fillet confit enriched with bone marrow, served on double tortillas.

\$260

Governor Taco

Tortilla with a crispy mozzarella cheese crust, shrimp, bell pepper, and onion, finished with a chipotle dressing.

\$210

Grilled Flank Steak Tacos

200 g of grilled flank steak cooked to your preference. Available with bone marrow or mozzarella cheese.

\$280 / Cheese: \$290 / Bone Marrow: \$330

Fideo Taco

A delicious filling of dry fideo pasta wrapped in a tortilla, served with cheese, crema, and guacamole.

\$130

Marlin Tacos

Four tacos filled with braised marlin, served with avocado, pickled onion, crispy leek, and chipotle.

\$240

Per taco-

Confit Pork Taco

Confit suckling pig served on a corn tortilla with red onion xnipec and habanero chili.

\$160

Soft Shell Crab Taco

Soft crab taco served on a tortilla with a crispy Chihuahua cheese crust, roasted garlic aioli, and habanero mayo.

\$180

Rib Eye "Cachetada" Taco

Chihuahua cheese crust topped with sliced prime rib eye, avocado, and xnipec (red onion and habanero), served on a corn tortilla.

\$190

Duck Taco

Served on a flour tortilla with a date sauce, grasshopper, and xoconostle.

\$140

Villa León Tacos

A set of four tacos featuring American-style cecina, Huetamo chorizo, and crispy pork crackling, served with morita chili sauce.

\$220



Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.

From the
FARM

Chicken Milanese

Breaded chicken cutlet served with
French fries.

\$240

Cantina-Style Pork Shank

Slow-cooked pork shank wrapped in
banana leaf, served with guacamole and
salsa macha.

\$340

Beef Medallions Bordelaise

Beef tenderloin medallions in a traditional
Bordelaise sauce with shallots, mushrooms,
bone marrow, and Bordeaux wine.

\$460

Garlic Chicken Supreme

Chicken breast gratinated with mozzarella, served
in a garlic sauce with mushrooms.

\$260

Beef Milanese

Breaded veal-style beef cutlet served with
french fries.

\$330

Note: This product contains raw ingredients and has not been
cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with
the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own
discretion.



From the
SEA

Sicilian-Style Octopus

Marinated in an Italian-style sauce, served with chickpea purée, herb salad, and crispy chickpeas, finished with romesco sauce.

\$440

Valentina Salmon

Wood-fired salmon served over atapakua poblana, accompanied by sweet mashed potato, tequila-glazed potatoes, and crispy black chili.

\$340

Mediterranean Tuna

Wood-fired tuna in a butter sauce with cherry tomatoes, basil, olives, and a touch of lemon and spice. Served with house salad.

\$340

Salmon with Capers

Wood-fired salmon in a creamy lemon and caper sauce, served with a house salad.

\$360

Pistachio-Crusted Tuna

Grilled tuna served over pistachio sauce with a black sesame crust, accompanied by sweet potato purée and tequila-glazed baby potatoes.

\$340

Grilled Shrimp

Wood-fired salmon in a creamy lemon and caper sauce, served with a house salad.

\$390



Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.



SOUPS

Fideo Soup

Wood-fired salmon in a creamy lemon
Classic tomato-based soup, complemen-
ted with ranch-style cheese and Valenti-
na's signature recipe.

\$110

Beef Broth (Argentinian)

Traditional Argentinian-style beef broth
served with a fresh garnish of cilantro,
onion, and serrano chili.

\$140 / With beef fillet and bone marrow

\$220

Tarasca

(Traditional Michoacán Soup)

Traditional bean-based soup from the Michoacán
region, topped with crispy tortilla strips, black
chili, and aged cotija cheese.

\$120



Note: This product contains raw ingredients and has not been
cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with
the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own
discretion.

PASTA

Fettuccine Alfredo

Cream-based pasta with a touch of nutmeg and parmesan cheese, served with your choice of shrimp or chicken.

\$270

Spaghetti Carbonara

Traditional sauce made with smoked pancetta, egg yolk, and Grana Padano cheese.

\$210

Lasagna Bolognese

Traditional baked lasagna with ground beef and mozzarella, topped with ragù sauce and finished with parmesan cheese.

\$280

Fusilli Frutti di Mare

Mussels, clams, calamari, and shrimp sautéed with shallots in butter, deglazed with white wine, and finished with a lightly spicy tomato sauce.

\$290

Salads

Caesar Salad (DSN)

Traditional Tijuana-style recipe, served with 150 g of grilled chicken, croutons, cherry tomatoes, and parmesan cheese.

\$220

Aldama Salad

Iceberg lettuce dressed with blue cheese, served with tomato, avocado, boiled egg, red onion, and pistachios.

\$220

Add northern-style pork crackling: \$290

Mixed Salad

Mixed greens with goat cheese, pear, dried fruits, and prosciutto, dressed with an apple cider vinegar and agave honey dressing.

\$210

Valentina Salad

Baby spinach, green apple, goat cheese, cranberries, and caramelized walnuts, dressed with a bacon balsamic vinaigrette.

\$220

From our wood-fired

GRILL

🕒 New York (400 gr)

Prime

\$630/

Served with garlic and chiltepin sauce

\$650

🕒 Rib Eye (400 gr)

Prime

\$750

Flank Steak (400 gr)

High choice

\$540

Skirt Steak (300 gr)

High choice

\$340

Short Rib (400 gr)

High choice

\$630

Outside Skirt Steak (400 gr)

High choice

\$630

Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.

Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.



XL CUTS

🍷 **New York (700 gr)**

Prime
\$1,200

🍷 **Rib Eye (700 gr)**

Prime
\$1,300

Flank Steak (1 kg)

High Choice
\$1,300

Flank Steak (1 kg)

High Choice
\$940

Porterhouse (1 Kg)

High Choice
\$1,688

Sides

Mashed Potatoes

French Fries

Tequila-Glazed Potatoes

Truffle Fries

Grilled Vegetables

Sweet Potato Puree

Guacamole

Creamed Spinach

Asparagus

Nota:

All steak cuts include one side.
All XL cuts include two sides.
Additional side +\$90.



Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.



PIZZAS

Margherita Pizza

Traditional Italian recipe with tomato and basil.

\$270

Marlin Pizza

Pomodoro-based pizza with mozzarella cheese and our traditional marlin recipe.

\$320

San Danielle Pizza

Topped with serrano ham and arugula.

\$320

Hawaiian Pizza

Classic pizza with pineapple and ham.

\$290

Pepperoni Pizza

A classic favorite topped with pepperoni.

\$290

Malagueña

Traditional pesto base, topped with mozzarella cheese, pancetta, and a carbonara-style pasta, finished with a subtle spicy touch.

\$320



Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.

DESSERTS

Carrot Cake

Moist carrot cake with a hint of spice and walnuts, layered with butter loaf and cream cheese frosting, finished with salted caramel.

\$220

Campechana Cake

Flaky campechana pastry topped with vanilla ice cream and cajeta.

\$240

Caramel Lava Cake

Warm caramel sauce lava cake. Simply irresistible. (20 min)

\$220

Apple Cheesecake

Creamy cheesecake made with apple and a delicate cinnamon blend, served with vanilla ice cream, crumble, walnuts, and finished with cajeta.

\$220

House-Made Flan

A house specialty, creamy caramel flan served with dulce de leche and whipped cream.

\$220

Chocolate Lava Cake

Soft chocolate cake with a molten chocolate center, finished with more chocolate and served with vanilla ice cream.

(20 min)

\$250

Bruce Cake

Decadent moist chocolate cake, filled and coated with our special ganache, served with fresh berries.

\$220



Note: This product contains raw ingredients and has not been cooked; it has only undergone a denaturation process. Handled with the highest standards of hygiene, consumption is at the guest's own discretion.